

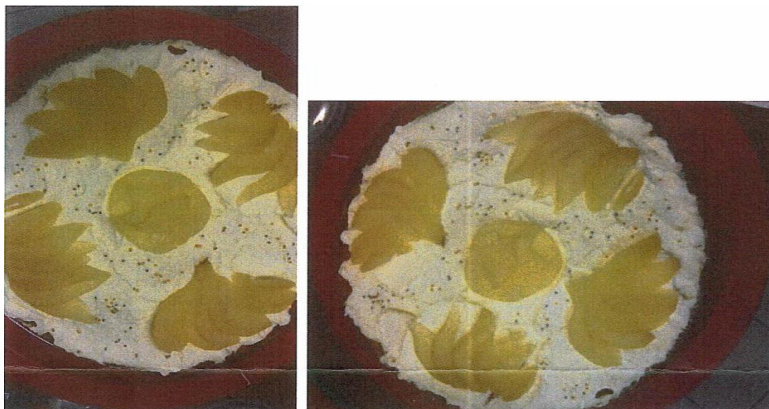
GATEAU AU MIEL, POIRES ET CREME D'AMANDE

Cours de cuisine du 2 novembre 2016

Ingrédients pour 6 personnes

Gâteau

140 g de beurre ramolli
20 g de beurre pour le moule
4 gros œufs
200 g de farine
100 g de miel
50 g de poudre d'amande
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel fin
20 g de sucre pour le moule



Poires

8 petites poires
2 cm de gingembre frais
200 g de sucre
1 gousse de vanille
1 jus de citron

Finition

25 cl de crème entière liquide
60 g d'amandes effilées
2 CS de sucre glace

Préparation

1. Pelez les poires, citronnez-les au fur et à mesure. Dans une grande casserole, faites chauffer 1 L d'eau avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, le gingembre pelé et râpé. Amener à ébullition et laissez bouillir 5 min. Ajouter les poires, réduisez le feu et laissez cuire 10 min à petits bouillons.
2. Laissez les poires refroidir dans le sirop puis égouttez-les. Laissez 5 poires entières, coupez les autres petits dés. Filtrez le sirop.
3. Dans un saladier, mélangez longuement au fouet ou au batteur le miel, la poudre d'amande et le beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs un par un, puis le sel, la levure et la farine tamisées ensemble. Incorporez les dés de poire, mélangez délicatement.
4. Préchauffez le four à 200°C (th 6/7). Beurrez et saupoudrez de sucre un moule à manqué. Versez la pâte dans le moule en enfournez 10 min. Baissez la température à 150 °C (th 5) et poursuivez la cuisson 30 minutes.
5. A l'issue de la cuisson, laissez le gâteau tiédir puis démoulez-le sur une grille. Arrosez-le de quelques cuillères de sirop et laissez complètement refroidir. Faites légèrement griller les amandes à sec dans une poêle. Montez la crème bien froide en chantilly ferme en ajoutant le sucre glace en fin de processus.
6. Dressez le gâteau refroidi sur un plat de service. Recouvrez-le de quelques cuillères de crème et découpez les poires dessus. Parsemez d'amandes effilées.